

## RESUMEN

Autor **Romero Guia, M.**  
Autor corporativo **Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima (Peru). Facultad de Industrias Alimentarias**  
Título **Proceso de extrusión y pelletización de alimentos**  
Impreso **Lima : UNALM, 2018**

### Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	<b>Q52. R6 - T</b>	USO EN SALA
Descripción	42 p. : 14 fig., 1 cuadro, 21 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Trabajo Monográfico (Ing Ind Alimentarias)	
Bibliografía	Facultad : Industrias Alimentarias	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	<b>PIENSOS CONCENTRADOS ALIMENTOS PROCESADOS HARINAS DE SOJA MAIZ EXTRUSION GRANULOS COMPRIMIDOS PROPIEDADES FISICOQUIMICAS METODOS PERU PELLETIZACION</b>	
Nº estandar	PE2018000648 B / M EUV Q52	

Los procesos de extrusión y pelletizado pueden provocar diversos cambios sobre los parámetros físicos, químicos y calidad de productos elaborados a partir de diversos cereales. Estos se ven principalmente afectados por las fuerzas de corte, temperaturas generadas durante el proceso, humedad de alimentación, tiempos de residencia, lo cual provoca modificaciones en la calidad de los productos que se deseen obtener. En el presente trabajo se analizarán algunas de estas modificaciones, los factores que afectan la producción, las ventajas de estos procesos y se detallaran los procesos de: extrusión en la producción de harina integral de soya y pelletizado en la producción de alimentos balanceados para pollos y pavos

### Abstract

The processes of extrusion and pelletization can cause diverse changes on the physical parameters, chemists and quality of products elaborated from diverse cereals. These are mainly affected by the cutting forces, temperatures generated during the process, feed humidity, residence times, which causes changes in the quality of the products that one wishes to obtain. In the present work we will analyze some of these modifications, the factors that affect the production, the advantages of these processes and will detail the processes of: extrusion in the production of integral soybean meal and pelletizing in the production of balanced feed for chickens and turkeys.